MR. COFFEE®

Distributed by Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida, 33431.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China / Impreso en China

P.N. 120604

MR. COFFEE®



MODEL/MODELO ECM160

Instruction Manual with Recipes

MR. COFFEE® Steam Espresso/ Cappuccino Maker

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manuel de Instrucciones con Recetas

Máquina para Preparar Café Espresso/ Capuchino MR. COFFEE®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES USAR ESTE APARATO

WWW.MRCOFFEE.COM

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MACHINE.**
2. This unit is for household use only.
3. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquids.
5. This product is not recommended for use by children.
6. Turn control knob to “OFF” and unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended for MR. COFFEE® products may cause hazards or injuries.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
11. DO NOT place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. To disconnect, turn control knob to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
13. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
14. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the appliance.
15. Always be sure Water Reservoir Cap is tightened securely before turning appliance on.
16. DO NOT remove Reservoir Cap or Filter Holder until pressure is completely relieved.



17. **CARAFE USE AND CARE**

    This Glass Carafe is designed for use with your MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Maker and therefore must never be used on a range top or in any oven, INCLUDING A MICROWAVE.

    Breakage may occur if the following instructions are not followed:

    1. Do not set a hot Glass Carafe on a wet or cold surface.
    2. Do not use a cracked Glass Carafe or a Glass Carafe with a loose or weakened handle.
    3. Do not clean the Glass Carafe with cleansers, steel wool pads or other abrasive materials.
    4. Avoid sharp blows, scratches or rough handling.

18. **WARNING: to reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers; no user serviceable parts inside; repair should be done by authorized personnel only. Opening the bottom service cover will void the warranty.**

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the reservoir cap or brew basket while your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir. See Page 6 for more important details.

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious Espresso/Cappuccino quickly and conveniently.

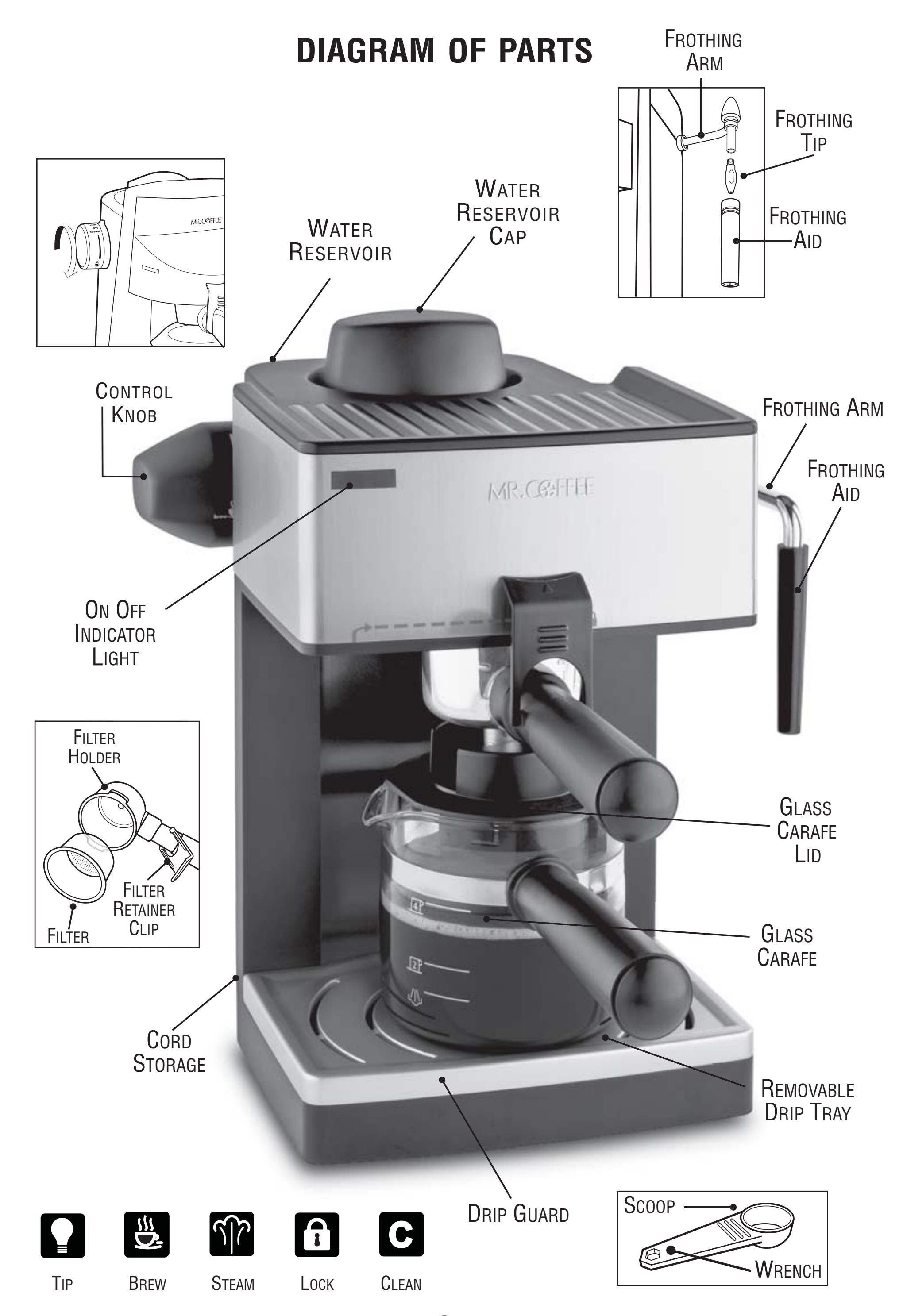
Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. An Espresso drink is described as rich, dark coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular American coffee, because of its richness; Espresso is usually served in 1.5 to 2 oz. portions, in demitasse cups.

Espresso is used as a base for many other rich and delicious beverages such as Cappuccinos and Lattes. **Cappuccino** is made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. **Latte**, on the other hand, is a combination of espresso and steamed milk with a hint of foam on top, no froth is necessary.

Preparing espresso or an espresso-based beverage is different from brewing drip coffee. The differences are in the coffee grounds and in the appliance used to brew the coffee. Your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker operates under pressure and requires special attention. Please carefully read and save this instruction manual before you begin to use this appliance.

TABLE OF CONTENTS

DIAGRAM OF PARTS



ATTENTION: PLEASE DO NOT!

(Follow these instruction closely for the best espresso making experience)

1. DO NOT attempt to unscrew Water Reservoir Cap OR remove Filter Holder without releasing pressure first. To release the pressure, immerse the tip of the Frothing Aid into a Frothing Pitcher with a small amount of water in it. SLOWLY TURN THE CONTROL KNOB TO THE POSITION AND RELEASE THE STEAM. When the Frothing Aid stops releasing steam, turn the Control Knob to the"OFF" position and slowly remove the Water Reservoir Cap. This will both release the pressure in your unit and clean the Frothing Aid.

2. DO NOT apply pressure to the Filter Retainer Clip when turning Filter into the Lock position. This may cause the Filter Retainer Clip to break.

3. DO NOT attempt to push the Filter Holder past the Lock position.

4. DO NOT remove the Filter Holder at any time during the brewing process or until pressure is relieved.

5. DO NOT overfill the Filter with ground coffee, as this will cause an improper lock of the Filter Holder, which could result in leaking and damage the seal.


Removing excess grounds

6. DO NOT leave excess coffee grounds on the edge of the Filter Holder. Excess grounds on the edge will cause improper lock which could result in leaking and damage to the seal.

7. DO NOT or the appliance without water in the Water Reservoir.

8. DO NOT immerse appliance in water.

9. DO NOT touch metal parts of Filter Holder until unit has cooled. Metal parts may still be hot immediately after brewing.

10. DO NOT leave water in the Water Reservoir between uses.

11. DO NOT store the Filter Holder in the brew head. This can cause improper lock which could result in leaking and damage to the seal.

12. DO NOT fill water to the top of the Water Reservoir.



LET'S START WITH THE BASICS!

ESPRESSO AND CAPPUCCINO BASICS

Espresso is a rich, dark coffee served in 2-ounce shots. An espresso made just right is a blend of full-bodied coffee taste and aromatic enjoyment.

Cappuccino is espresso coffee that is topped with steamed foamy milk. Both taste best when brewed with freshly ground from whole bean dark-roasted coffee, such as a French or Italian roast.

Ground coffee stays fresh for one week when kept in an airtight container in a cool, dark place. Whole beans will stay fresh for up to four weeks. (Please note that coffee may absorb odors if stored in a refrigerator or freezer.)

THE GRIND

Coffee should be ground to a fine grind that resembles salt grains. Use a quality grinder or burr mill, such as a MR. COFFEE® Burr Mill or grinder.

If the grind is too fine, water will not flow properly through the Filter and the result will be a bitter tasting coffee. If it is too coarse, water will flow through too fast, resulting in a weak brew.

PREPARING TO BREW YOUR FIRST CARAFE

1. Wash the Glass Carafe, Glass Carafe Lid, Filter and Filter Holder with mild detergent, then rinse the parts well.

2. To clean the inside of the machine, follow the steps for "How to Brew Espresso" below, using water only and no coffee. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any internal parts of the machine.

HOW TO BREW ESPRESSO

Before you begin:

! Please do not pour water into the Water Reservoir while the appliance is on.
! Check to make sure the control knob is in the "OFF" position before brewing.

Ingredients and Measuring Guide

Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Water (Cold)
2 cups	2 cup mark on Filter	2 cup mark on Glass Carafe
4 cups	4 cup mark on Filter	4 cup mark on Glass Carafe

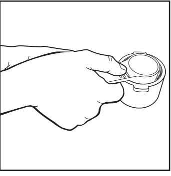
NOTE: 1 cup of brewed espresso = 2 oz.

TO BREW ESPRESSO:

1. Fill the Carafe with fresh, cold water to the desired mark and pour into the Water Reservoir.
2. Screw the Reservoir Cap on tightly. Plug in the unit.
3. Place the Filter inside the Filter Holder and fill it to the desired level following ingredient chart for *How to Brew Espresso*. Using Scoop, **gently** press down to tamp coffee, and then wipe any excess grounds from the rim.



! *DO NOT overfill the Filter Basket. This may cause clogging or overflow.*



Gently tamp down coffee

4. Insert the Filter Holder into the machine by holding the handle to the far left and lifting up until it is seated in its groove. Then turn the handle to the right until it shifts into the position.
5. Place the lidded Glass Carafe under the Filter Holder.
6. Rotate the Control Knob to the position. The Indicator Light will activate to indicate that the machine is on.
7. Once the coffee has finished brewing (3 – 5 minutes), turn the Control Knob to the "OFF" position, and unplug the power cord. **NOTE:** *Steaming and noise are a normal part of the brewing process.*
8. Pour each serving into a small cup and enjoy your Espresso!

Please DO NOT remove Reservoir Cap or Filter Holder at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.

C To clean Frothing Aid and release the pressure, hold a pitcher with a small amount of water under the Frothing Aid slowly turn the Control Knob to the position and release the steam. When the Frothing Aid stops releasing steam, turn the Control Knob to the "OFF" position and unplug the power cord.

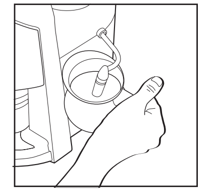
HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Ingredient and Measuring Guide

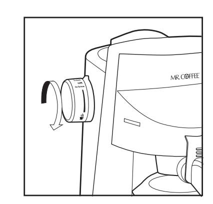
Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Water (Cold)	Milk (Skim or 2% froths more easily)
1 cup	2 cup mark on Filter	3oz	4 oz
2 cups	4 cup mark on Filter	Fill to top of Metal band of Glass Carafe	8 oz

1. First, follow steps for How to Brew Expresso BUT using the Cappuccino Ingredient and Measuring Guide above.
2. While espresso coffee is brewing, fill stainless steel or ceramic frothing pitcher with desired amount of cold milk. Once espresso coffee has finished brewing to the desired 2 or 4 cup mark on the Glass Carafe, turn the Control Knob to the "OFF" position.
3. Lift the frothing pitcher so the Frothing Aid is immersed in the milk, keeping it just off the bottom of the pitcher. (See Pic. 1)
4. Slowly turn Control Knob to position. (See Pic. 2)
5. Move Pitcher in circular motion keeping Frothing Aid just off the bottom of the pitcher. This will steam the milk. Then begin to lower pitcher so the tip of the Frothing Aid stays just below the milk's surface. This will create the froth. Move the pitcher in a circular motion until desired amount of froth is reached. (See Pic. 3)
6. Turn the Control Knob to the "Off" position.
7. Pour equal parts of espresso coffee and milk. Hold froth back with a spoon while pouring your milk, then spoon the froth into the cup. Enjoy your Cappuccino! (See Pic. 4)

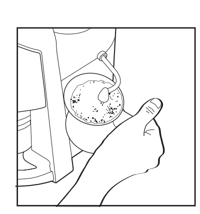
C To clean Frothing Aid and release the pressure, hold a pitcher with a small amount of water under the Frothing Aid slowly turn the Control Knob to the position and release the steam. When the Frothing Aid stops releasing steam, turn the Control Knob to the "OFF" position and unplug the power cord.



Pic. 1: Immerse Frothing Aid in milk



Pic. 2: Turn knob to



Pic. 3: Lower pitcher to froth the milk



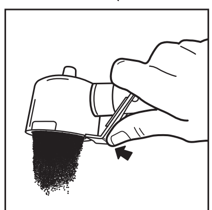
Pic. 4: Pour and serve

CLEANING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER

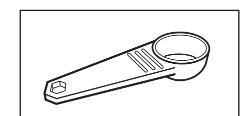
AFTER BREWING: CLEAN-UP

! Make sure to use the Filter Retainer Clip when discarding the grounds. The metal parts of the Filter Holder might still be very hot. Cool these parts by running under cold water. (See Pic. 1)

1. After the machine has cooled and pressure has been released, remove the Filter Holder by sliding handle to the left away from the 🔒 position. Discard the grounds, using the Filter Retainer Clip to hold the Filter in place while emptying.
2. Remove Frothing Aid and wipe Frothing Arm with a damp cloth. Using the Wrench built into the Scoop, unscrew the Frothing Tip and clean valve with a needle or toothpick. (See Pic. 2)
3. The Glass Carafe, Glass Carafe Lid, Filter, Filter Holder and Drip Tray can be washed with soapy water.
4. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.



Pic. 1: Use Filter Retainer Clip to empty Filter



Pic. 2: Use Wrench on Scoop to remove Frothing Tip

DELIMING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be delimed when you begin to notice an increase in the time to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL	
Type of Water	**Cleaning Frequency**
Soft Water *(Filtered Water)*	Every 80 Brew Cycles
Hard Water *(Tap Water)*	Every 40 Brew Cycles

TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Make sure the Control Knob is in the "OFF" position and that the Power Cord is unplugged from the electrical outlet.
2. If the appliance is cool and the pressure has been released, remove the Water Reservoir Cap and fill Reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the Water Reservoir.
4. Discard vinegar through the top opening of the Espresso Maker by turning the machine upside down over the sink.
5. Rinse the Water Reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the Water Reservoir first by following the "Deliming" steps above.
2. Fill Glass Carafe to 4 cup mark with fresh, undiluted white household vinegar to the top of the metal band and pour into Water Reservoir.
3. Screw the Water Reservoir Cap and make sure the Cap is on tight.
4. Insert the Filter Holder (with Filter) in its groove and turn handle to the right until it shifts to 🔒 Position. Place the Glass Carafe with lid on the Drip Tray.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Turn the Control Knob to the ☕ position.
7. When vinegar reaches the 2 cup mark on the Glass Carafe, place a cup with cold water under the Frothing Aid. Insert the Frothing Arm into the water and slowly turn the control knob to the ♨ position.
8. Allow steam to fully run out.
9. Turn Control Knob to the OFF position.

Repeat Steps 1 – 7 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the appliance. Allow unit to cool for 30 minutes between each rinse cycle.

C CARAFE CLEANING

Hard water can leave a whitish mineral deposit inside the Glass Carafe. Coffee discolors these deposits, sometimes leaving a brownish stain inside the Carafe. To remove these stains, follow these simple steps:

1. Use a solution of equal parts white vinegar and hot water.
2. Let solution stand in carafe for about 20 minutes and then discard.
3. Wash and rinse the carafe thoroughly using a soft cloth. Do not use harsh abrasive cleaners. These may cause scratches which can lead to breakage.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out	• No water in Reservoir • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the Filter • Appliance not turned on or plugged in • Coffee has been tamped / compressed too much	• Add water to Water Reservoir • Grind coffee to medium ground • Fill Filter following Ingredient & Measuring guide • Plug in Power Cord • Refill Filter with Espresso Ground coffee and **GENTLY** tamp
Coffee comes out around the edge of the Filter Holder	• Filter Holder not rotated to Lock Position • Coffee grounds around edge of Filte • Too much coffee in the Filter	• Rotate Filter Holder to Lock Position • Wipe off excess grounds from rim of Filter • Follow Ingredient & Measuring Guide
Unable to steam	• Water Reservoir is empty • Unit is not turned on • Frothing Arm is blocked	• Add water • Fill only to 4 cup mark • Fill Water Reservoir following Ingredient & Measuring Guide • Plug in power cord. Slowly turn Control Knob to [steam symbol] position • Clean Frothing Arm by following Cleaning instructions.
Milk is not foamy after frothing	• Not enough water in Water Reservoir to Steam • Milk is not cold • Whole milk	• Follow Cappuccino Ingredient & Measuring Guide paying particular attention to Water measurements • Use cold milk to froth • For best reults, use 1% or skim
Coffee comes out too quickly	• Coffee is ground too coarse • Not enough coffee in the Filter	• Use a finer grind of espresso coffee • Follow Espresso Ingredient & Measuring Guide

BEVERAGE RECIPES

CAFÉ MOCHA
one ounce of chocolate syrup, one shot of-espresso, 1 cup frothed milk

CAFÉ AMERICANO
1/2 espresso and 1/2 hot water

CAFÉ MACCHIATO
1/3 espresso and 2/3 steamed milk

CAFÉ LATTE
1/4 espresso and 3/4 steamed milk, pour-both-in a mug at the same time

CAFÉ AU LAIT
1/2 espresso, 1/2 steamed milk

MOCHA HOT CHOCOLATE
add 2 oz. of espresso to one cup of-hot-chocolate

(FOR ADULTS 21 YEARS AND OLDER)

SAN FRANCISCO CAPPUCCINO
espresso, hot steamed chocolate, brandy, topped-with-cream and cinnamon

CAFÉ IRISH
espresso, irish whiskey, topped with whipped-cream

CAFÉ TUACA
espresso, tuaca liqueur, topped with whipped-cream

CAFÉ VIENNA
espresso, brandy, topped with whipped-cream

CAFÉ TIA MARIA
espresso, tia maria liqueur, topped with frothed milk

CAFÉ GRAND MARNIER
espresso, grand marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

MEXICAN CAFÉ
espresso, kahlua, tequila, topped with whipped cream

CAFÉ ROMANO
espresso, brandy and lemon twist

IF SERVICE IS REQUIRED, DO NOT RETURN TO YOUR STORE

FOR SERVICE, CALL 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

TO ASSIST US IN SERVING YOU, PLEASE HAVE

THE MODEL NUMBER AND DATE OF PURCHASE AVAILABLE.

PLEASE DO NOT RETURN THIS APPLIANCE TO YOUR STORE.

All repairs must be made by Jarden or by an Authorized Jarden Service Center.

Please call us for assistance or for the location of the nearest Authorized Jarden Service Center.

We welcome your questions, comments or suggestions.

To send us email, visit our website www.mrcoffee.com. Discover the secret to brewing the right cup of coffee. You will also find a rich blend of gourmet recipes, entertaining tips and the latest information on MR. COFFEE® products.

www.mrcoffee.com

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions, (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty from JCS.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the Limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, or conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for damages arising from any tort, including negligence or gross negligence, or fault committed by JCS, its agents or employees or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service,

please call 1-800-672-6333 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions, located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 5975 Falbourne Street, Mississagua, Ontario L5R 3V8.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

Take the product to an Authorized Jarden Service Center. You can find the nearest Authorized Jarden Service Center by calling 1-800-672-6333.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes, para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas y /o de lesiones personales:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA MÁQUINA.**
2. Esta unidad es sólo para uso doméstico.
3. NO toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cordón, las fichas ni la máquina en agua o en otros líquidos.
5. No se recomienda que niños usen este aparato.
6. Apague la cafetera y desconéctela de la toma de corriente cuando ésta no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocar o de sacar las piezas y antes de limpiarla.
7. NO opere ningún aparato con un cordón o una ficha dañados o después de que el aparato haya funcionado inadecuadamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva este aparato sólo al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios que no sean recomendados para los productos de la marca MR. COFFEE® puede provocar peligros o lesiones.
9. NO lo use en exteriores.
10. NO permita que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o de la mesada, ni que toque superficies calientes.
11. NO coloque este aparato sobre o cerca de las fuentes eléctricas o de gas de la cocina, ni dentro de un horno caliente.
12. Para desconectar, gire la perilla de control a la posición apagada (OFF) y desenchúfelo de la toma de corriente.
13. NO use este aparato nada más que para lo que ha sido diseñado.
14. Coloque el aparato sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire por debajo del mismo.
15. Siempre asegúrese de que la Tapa del Depósito de Agua esté bien fija antes de encender el aparato.
16. NO saque la Tapa del Depósito ni la Canasta del Filtro hasta que se haya descargado toda la presión.

17. **CUIDADO Y USO DE LA JARRA**
    Esta Jarra de Vidrio ha sido diseñada para ser usada con su Máquina para Preparar Café Expreso/ Capuchino MR. COFFEE® y por lo tanto, nunca se debe usar sobre una cocina o dentro del horno, INCLUYENDO UN HORNO DE MICROONDAS.
    La jarra se puede romper si no se siguen las siguientes instrucciones:
    1. No coloque una Jarra de Vidrio caliente sobre una superficie fría o mojada.
    2. No utilice una Jarra de Vidrio quebrada o con un asa suelta o debilitada.
    3. No limpie una Jarra de Vidrio con productos de limpieza, esponjillas de lana de acero ni cualquier otro material abrasivo.
    4. Protéjala contra golpes, raspaduras o un manejo brusco.
18. **ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, no retire ninguna cubierta para dar servicio al aparato; no hay piezas que se puedan reemplazar en su interior; las reparaciones deben ser realizadas sólo por personal autorizado. La garantía quedará anulada si se abre la tapa de servicio que se encuentra en la parte inferior del aparato.**

ESTE APARATO ES SÒLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CORDÓN ELÉCTRICO

1. El aparato viene con un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el peligro de tropezarse o enredarse con un cordón más largo.
2. Se puede adquirir y usar un cordón de alargue si se observan las precauciones adecuadas.
3. Si se usa un cordón de alargue, la capacidad nominal eléctrica marcada en el cordón de alargue debe ser al menos de 10 amperios y 120 voltios. El cordón alargado se debe colocar de manera que no cuelgue del borde de la mesada o de la mesa desde donde los niños lo puedan jalar o se puedan tropezar accidentalmente.

Este aparato cuenta con una ficha polarizada *(una cuchilla es más ancha que la otra)*. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta ficha entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si la ficha no encaja completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista competente. No intente modificar esta ficha de ninguna manera.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Para evitar posibles quemaduras a partes del cuerpo y/o cualquier otra lesión provocada por vapor o por agua caliente, NUNCA abra la tapa del depósito ni la cesta de preparación mientras su Máquina para Preparar Café Expreso/Capuchino MR. COFFEE® esté encendida, ni siempre que haya presión en el depósito de agua. Consulte la página 20 para obtener detalles más importantes.

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Usted ha seleccionado una Máquina para Preparar Café Expreso/ Capuchino MR. COFFEE®. Este aparato especial ha sido diseñado para ofrecerle un delicioso café expreso o un capuchino en forma rápida y conveniente.

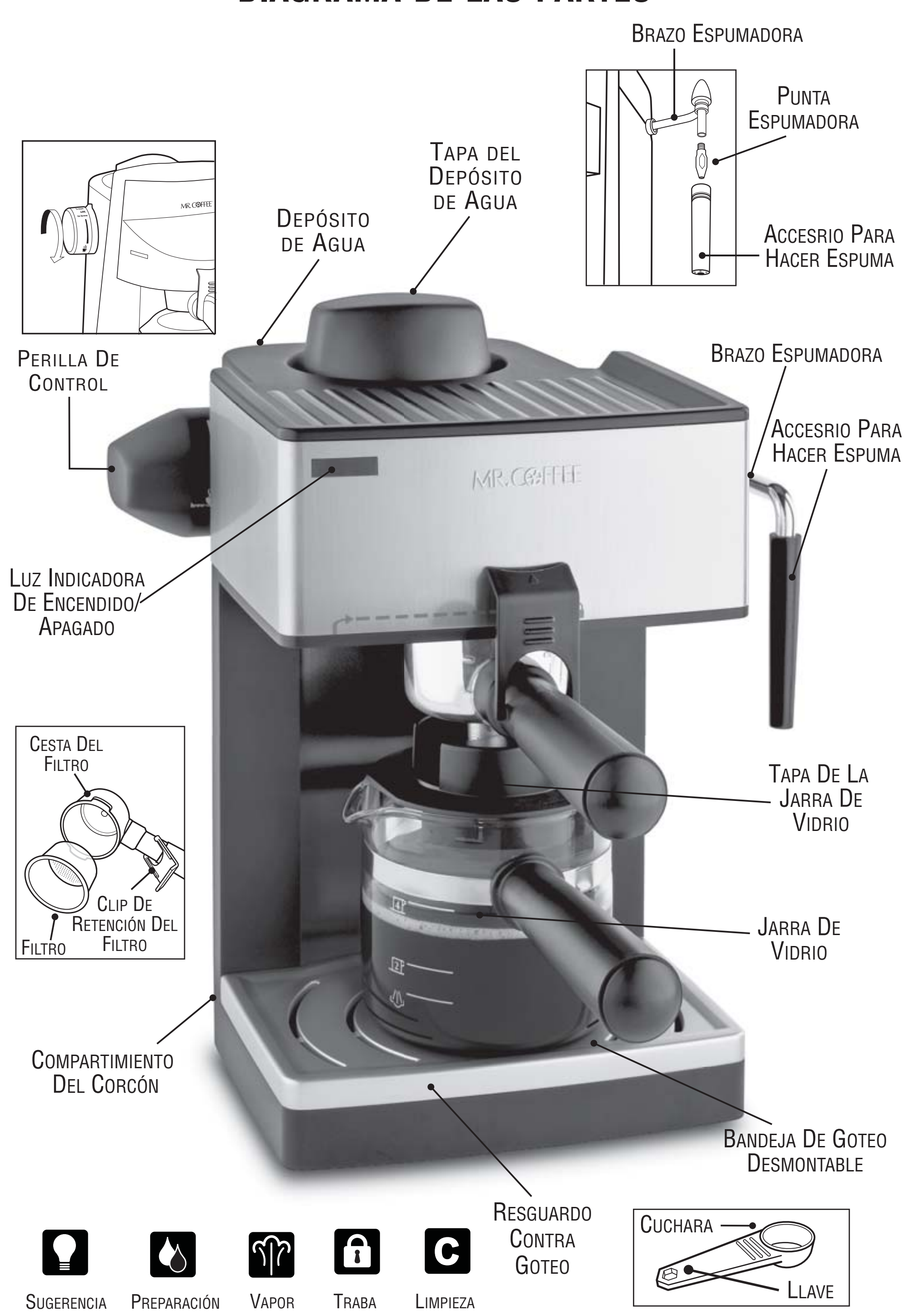
El método para preparar **café expreso** es un método especial de preparación de café en el que el agua caliente pasa con fuerza por los granos de café finamente molidos. El café expreso es un tipo de café rico y oscuro. Es muy popular en Europa, y tiene más cuerpo y sabor que el café Americano común, debido a su sabor más concentrado. El café expreso se sirve generalmente en porciones de 1.5 a 2 oz. y en tasas pequeñas.

El café expreso se usa como base para muchas otras bebidas ricas y deliciosas como el Capuchino y el Café Latte. El **Capuchino** se prepara con aproximadamente un tercio de café expreso, un tercio de leche bien caliente y un tercio de leche espumosa. El **Café Latte**, por otra parte, es una combinación de café expreso y leche caliente con un poquito de espuma en la parte superior, sin necesidad de agregar leche espumosa.

La preparación de un café expreso o de una bebida basada en café expreso es diferente a la preparación del café filtrado común. Las diferencias se encuentran en los granos de café y en la máquina que se usa para prepararlo. Su Máquina para Preparar Café Expreso/ Capuchino MR.COFFEE® funciona bajo presión y requiere una atención especial. Es importante que lea y conserve este manual de instrucciones antes de comenzar a usar su aparato.

ÍNDICE

DIAGRAMA DE LAS PARTES



CUIDADO: ¡NO HACER LO SIGUIENTE!

(Siga estas instrucciones con atención para preparar el mejor café)

1. NO trate de destornillar la Tapa del Depósito de Agua NI de sacar la Cesta del Filtro sin primero dejar salir la presión. Para dejar salir la presión, sumerja la punta del Accesorio para Hacer Espuma en una Jarra para Espuma, con una pequeña cantidad de agua dentro de la misma. LENTAMENTE GIRE LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN DE VAPOR Y DEJE SALIR EL VAPOR. Cuando el Accesorio para Hacer Espuma deje de descargar vapor, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y lentamente retire la Tapa del Depósito de Agua. Esto descargará la presión en su unidad y, a la vez, limpiará el Accesorio para Hacer Espuma.
2. NO haga presión sobre el Clip de Retención del filtro cuando gire el Filtro hacia la posición de Traba. Esto puede hacer que el Clip de Retención del Filtro se quiebre.
3. NO trate de empujar la Cesta del Filtro más allá de la posición de Traba.
4. NO retire la Cesta del Filtro en ningún momento durante el proceso de preparación ni hasta que se haya descargado toda la presión.
5. NO llene el Filtro con demasiado café molido ya que eso puede impedir que la Cesta del Filtro se trabe debidamente, provocando fugas y dañando la junta.



Eliminación del exceso de granos

6. NO deje el exceso de granos de café en el borde de la Cesta del Filtro, ya que eso puede impedir que se trabe debidamente, provocando fugas y dañando la junta.
7. NO ni el aparato sin agua en el Depósito de Agua.
8. NO sumerja el aparato en agua.
9. NO toque las partes metálicas de la Cesta del Filtro hasta que la unida se haya enfriado. Las partes metálicas aún pueden estar calientes inmediatamente después de la preparación del café.
10. NO deje agua en el Depósito del Agua entre usos.
11. NO guarde la Cesta del Filtro en el cabezal de preparación de café ya que eso puede impedir que se trabe debidamente, provocando fugas y dañando la junta.
12. NO llene con agua hasta el tope del Depósito de Agua.

¡COMENCEMOS CON LO BÁSICO

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL CAFÉ EXPRESO Y EL CAPUCHINO.

El café expreso es una café oscuro y rico en sabor que se sirve en tacitas de 2 onzas. Un café expreso bien preparado es una combinación de café de sabor rico con un aroma placentero.

El capuchino es un café expreso cubierto de leche caliente con espuma. Ambos ofrecen el mejor sabor cuando se han preparado con granos tostados oscuros de café recién molidos, como las variedades tostadas francesas o italianas.

El café molido se mantiene fresco por una semana cuando se conserva en un envase hermético y se guarda en un lugar fresco y oscuro. Los granos enteros conservan su frescura hasta 4 semanas. (Es importante recordar que el café puede absorber olores si se guarda en un refrigerador o en un congelador).

EL MOLIDO

El café se debe moler hasta obtener granos con la consistencia de granos de sal. Use una máquina de moler de buena calidad como las de la marca MR. COFFEE®.

Si el grano es demasiado fino, el agua no fluirá debidamente por el Filtro y el café tendrá un sabor amargo. Si es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido y el café no será lo suficientemente fuerte

ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA JARRA

1. Lave la Jarra de Vidrio, la Tapa de la Jarra de Vidrio, el Filtro y la Cesta del Filtro con un detergente suave, y luego enjuague las piezas a fondo.
2. Para limpiar el interior de la máquina, siga los pasos indicados en la sección sobre “Cómo Preparar Café Expreso” a continuación, usando sólo agua y no café. No sumerja el aparato en agua ni trate de alcanzar ninguna de las partes internas de la máquina.

CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

Antes de comenzar:

¡No vierta agua en el Depósito de Agua mientras el aparato esté encendido!

¡Verifique que la perilla de control esté en la posición apagada (OFF) antes de comenzar el proceso!

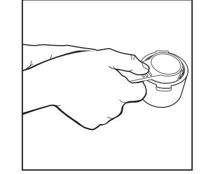
Guía de ingredientes y medidas

Porción	Café expreso molido fino	Agua (fría)
2 tazas	Marca de 2 tazas en el filtro	Marca de 2 tazas en el Jarra de Vidrio
4 tazas	Marca de 4 tazas en el filtro	Marca de 4 tazas en el Jarra de Vidrio

Nota: 1 taza de café expreso preparado = 2 onzas.

PARA PREPARAR EL CAFÉ EXPRESO

1. Llene la Jarra con agua fresca y fría hasta la marca del número deseado de porciones y viértala en el Depósito de Agua.
2. Atornille firmemente la Tapa del Depósito. Enchufe la unidad.
3. Coloque el Filtro dentro de la Cesta del Filtro y llénelo hasta el nivel deseado según el cuadro de ingredientes sobre <u>*Cómo Preparar el Café Expreso*</u>. Usando la Cuchara, haga un poco de presión para apretar el café, y luego limpie todo el exceso de granos del borde.


Apriete el café suavemente

¡NO llene demasiado la Cesta del Filtro ya que puede tapar la máquina o desbordarse!

4. Introduzca la Cesta del Filtro en la máquina sosteniendo el asa hacia la izquierda y levantándola hasta que quede acomodada en su ranura. Luego gire el asa hacia la derecha hasta que quede trabada.
5. Coloque la Jarra de Vidrio con tapa debajo de la Cesta del Filtro.
6. Gire la Perilla de Control a la posición . La Luz Indicadora se activará para indicar que la máquina está encendida.
7. Cuando el café se haya terminado de preparar (3 – 5 minutos), gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico. **NOTA:** *La aparición de vapor y de ruido es parte normal del proceso de preparación del café.*
8. Vierta cada porción en una tacita y ¡disfrute de su café expreso!

NO saque la Tapa del Depósito ni la Cesta del Filtro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que se haya enfriado.

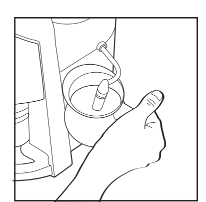
C Para limpiar el Accesorio para Hacer Espuma y dejar salir la presión, sostenga una jarra con una pequeña cantidad de agua debajo del Accesorio para Hacer Espuma, lentamente gire la Perilla de Control a la posición y deje salir el vapor. Cuando el Accesorio para Hacer Espuma deje de descargar vapor, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico.

CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO

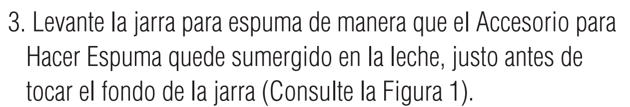
Guía de ingredientes y medidas

Porción	Café expreso molido fino	Agua (fría)	Leche (descremada o 2% hace más espuma)
1 taza	Marca de 2 tazas en el filtro	3 onzas	4 onzas
2 tazas	Marca de 4 tazas en el filtro	Llenar hasta el tope de la banda metálica	8 onzas

1. Primero, siga los pasos indicados en Cómo preparar café expreso, PERO use la Guía de ingredientes y medidas que precede.
2. Mientras se está preparando el café, llene la jarra para espuma de acero inoxidable o de cerámica con la cantidad deseada de leche fría. Cuando el café expreso se haya terminado de preparar y llegue a la marca deseada de 2 o 4 tazas en la Jarra de Vidrio, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF).


Figura. 1: Sumerja el Accesorio para Hacer Espuma en la leche

3. Levante la jarra para espuma de manera que el Accesorio para Hacer Espuma quede sumergido en la leche, justo antes de tocar el fondo de la jarra (Consulte la Figura 1).





4. Lentamente gire la Perilla de Control a la posición . (Consulte la Figura 2).

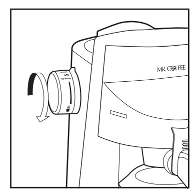
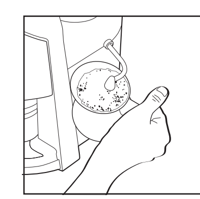


Figura. 2: Gire la perilla a

5. Mueva la jarra en movimientos circulares, manteniendo el Accesorio para Hacer Espuma justo antes de tocar el fondo de la jarra. Esto calentará la leche. Luego comience a bajar la jarra, de manera que la punta del Accesorio para Hacer Espuma quede justo debajo de la superficie de la leche. Esto creará la espuma. Mueva la jarra en movimientos circulares hasta que se haya obtenido la cantidad deseada de espuma. (Consulte la Figura 3).


Figura. 3: Baje la jarra para que la lecha haga espuma

6. Gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF).
7. Vierta partes iguales de café expreso y de leche. Sostenga la espuma hacia atrás con una cuchara mientras vierte la leche, luego agregue espuma en la taza con la cuchara. ¡Disfrute de su Capuchino! (Consulte la Fig. 4)


Figura. 4: Vierta y sirva

C Para limpiar el Accesorio para Hacer Espuma, sostenga una jarra con una pequeña cantidad de agua, debajo del Accesorio para Hacer Espuma, lentamente gire la Perilla de Control a la posición y deje salir el vapor. Cuando el Accesorio para Hacer Espuma deje de descargar vapor, gire la Perilla de Control a la posición apagada (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico.

LA LIMPIEZA DE SU MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ EXPRESO O CAPUCHINO

DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN: LIMPIEZA

¡Es importante usar el Clip de Retención del filtro cuando se desechen los granos! Las partes metálicas de la Cesta del Filtro aún pueden estar muy calientes. Enfríe esas partes pasándolas por agua fría (Consulte la Fig. 1).

1. Después de haber enfriado la máquina y de haber descargado la presión, saque la Cesta del Filtro deslizando el asa hacia la izquierda y alejándolo de la posición de traba . Deseche los granos, usando el Clip de Retención del Filtro para sostener el Filtro en posición mientras lo vacía.
2. Saque el Accesorio para Hacer Espuma y limpie el Brazo Espumador con un paño húmedo. Usando la Llave incorporada en la Cuchara, destornille la Punta Espumadora y limpie la válvula con una aguja o un escarbadientes (Consulte la Fig. 2).
3. La Jarra de Vidrio, la Tapa de la Jarra de Vidrio, el Filtro, la Cesta del Filtro y la Bandeja de Goteo se pueden lavar con agua jabonosa.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan dañar el acabado del aparato.

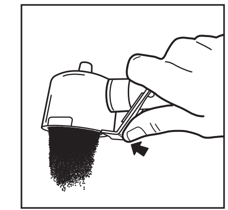


Figura 1: Use el Clip de Retención del Filtro para vaciar el Filtro

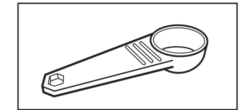


Figura 2: Use la Llave en la Cuchara para retirar la Punta Espumadora

DESCALCIFICACIÓN

Los depósitos minerales que se acumulan en su Máquina para preparar café expreso afectarán el funcionamiento de su aparato. Será necesario descalcificar su Máquina para preparar café expreso cuando comience a notar un incremento en el tiempo de preparación del café, o cuando el aparato genere demasiado vapor. También, usted podrá notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua que se utiliza. La siguiente tabla le ofrece intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS	
Tipo de Agua	**Frecuencia de Limpieza**
Agua Suave *(Agua Filtrada)*	Cada 80 ciclos de preparación
Agua *Dura (Agua de Grifo)*	Cada 40 ciclos de preparación

PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Verifique que la Perilla de Control se encuentre en la posición apagada (OFF) y que el cordón eléctrico esté desenchufado de la toma de corriente.
2. Si el aparato está frío y la presión se ha descargado, retire la Tapa del Depósito de Agua y llene el Depósito con vinagre blanco, fresco y sin diluir para uso doméstico.
3. Permita que la solución de vinagre repose en el Depósito de Agua durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre a través de la abertura superior de la Máquina para preparar café expreso, volteando el aparato sobre un lavabo.
5. Enjuague bien el Depósito de Agua con agua de grifo, llenándolo hasta la mitad con agua, y luego vertiendo el agua sobre el lavabo. Repita este paso dos veces

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Verifique que haya descalcificado el interior del Depósito de Agua primero, siguiendo los pasos indicados en la sección de “Descalcificación” que precede.
2. Llene la Jarra de Vidrio hasta la marca de 4 tazas, con vinagre fresco, blanco y sin diluir para uso doméstico, hasta el tope de la banda metálica y viértalo en el Depósito de Agua.
3. Atornille la Tapa del Depósito de Agua y verifique que esté firmemente colocada.
4. Introduzca la Canasta del Filtro (con el filtro) en su ranura y gire el asa a la derecha hasta la posición de traba . Coloque la Jarra de Vidrio con la tapa en la Bandeja de Goteo.
5. Enchufe el cordón eléctrico en la toma de corriente.
6. Gire la Perilla de Control a la posición .
7. Cuando el vinagre llegue a la marca de 2 tazas en la Jarra de Vidrio, coloque una taza con agua fría debajo del Accesorio para Hacer Espuma. Introduzca el Brazo Espumador en el agua y lentamente gire la perilla de control a la posición .
8. Permita que salga todo el vapor.
9. Gire la Perilla de control a la posición apagada (OFF).

Repita los Pasos 1 al 7 según sea necesario usando sólo agua de grifo para enjuagar todo vestigio de vinagre que haya quedado en el aparato. Permita que la unidad se enfríe durante 30 minutos entre cada ciclo de enjuague.

.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Verifique que haya descalcificado el interior del Depósito de Agua primero, siguiendo los pasos indicados en la sección de “Descalcificación” que precede.
2. Llene la Jarra de Vidrio hasta la marca de 4 tazas, con vinagre fresco, blanco y sin diluir para uso doméstico, hasta el tope de la banda metálica y viértalo en el Depósito de Agua.
3. Atornille la Tapa del Depósito de Agua y verifique que esté firmemente colocada.
4. Introduzca la Canasta del Filtro (con el filtro) en su ranura y gire el asa a la derecha hasta la posición de traba. Coloque la Jarra de Vidrio con la tapa en la Bandeja de Goteo.
5. Enchufe el cordón eléctrico en la toma de corriente.
6. Gire la Perilla de Control a la posición .
7. Cuando el vinagre llegue a la marca de 2 tazas en la Jarra de Vidrio, coloque una taza con agua fría debajo del Accesorio para Hacer Espuma. Introduzca el Brazo Espumador en el agua y lentamente gire la perilla de control a la posición .
8. Permita que salga todo el vapor.
9. Gire la Perilla de control a la posición apagada (OFF).

Repita los Pasos 1 al 7 según sea necesario usando sólo agua de grifo para enjuagar todo vestigio de vinagre que haya quedado en el aparato. Permita que la unidad se enfríe durante 30 minutos entre cada ciclo de enjuague.

C LIMPIEZA DE LA JARRA

El agua dura puede dejar depósitos minerales de color blanquecino dentro de la Jarra de Vidrio. El café decolora estos depósitos, algunas veces dejando unas manchas color café dentro de la Jarra. Para eliminar estas manchas, siga los siguientes pasos simples:

1. Use una solución con partes iguales de agua caliente y vinagre blanco.
2. Deje que la solución repose en la Jarra por unos 20 minutos y después deséchela.
3. Lave y enjuague la Jarra completamente usando un paño suave. No use limpiadores abrasivos. Estos pueden provocar rayones y la posibilidad de rotura.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCCIONES
No sale café	• No hay agua en el Depósito • El grano de café es demasiado fino • Demasiado café en el Filtro • El aparato no está encendido o no está enchufado • El café se ha apretado / comprimido demasiado	• Agregar agua en el Depósito de Agua • Moler el café a grano mediano • Llenar el Filtro siguiendo las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas • Enchufar el Cordón Eléctrico • Volver a llenar el Filtro con café expreso molido y apretar **SUAVEMENTE**
El café sale por los bordes de la Cesta del Filtro	• La Cesta del filtro no se ha girado a la Posición de Traba • Hay granos de café por el borde del Filtro • Demasiado café en el Filtro	• Girar la Cesta del Filtro a la Posición de Traba • Limpiar el exceso de granos del borde del Filtro • Seguir las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas
No calienta bien (no produce vapor)	• El Depósito de Agua está vacío • La unidad no está encendida • El Brazo Espumador está bloqueado	• Agregar agua • Llenar sólo hasta la marca de 4 tazas • Llenar el Depósito de Agua siguiendo las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas • Enchufar el cordón eléctrico. Lentamente girar la Perilla de Control a la posición • Limpiar el Brazo Espumador siguiendo las instrucciones de limpieza.
La leche no está espumosa después del proceso para hacer espuma.	• No hay suficiente agua en el Depósito de Agua para producir vapor • La leche no está fría • Es leche entera, no descremada	• Seguir las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas para Capuchino, prestando una atención especial a las medidas del agua • Usar leche fría para producir espuma • Para obtener mejores resultados, usar leche descremada o al 1%
El café sale demasiado rápido	• Los granos de café son demasiado grandes • No hay suficiente café en el Filtro	• Usar una variedad de café expreso de granos más finos • Seguir las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas

RECETAS DE BEBIDAS

CAFÉ MOCA
Una onza de jarabe de chocolate, una parte de expreso, 1 taza de espuma de leche

CAFÉ AMERICANO
1/2 expreso y 1/2 agua caliente

CAFÉ MACCHIATO (CAFÉ CORTADO)
1/3 de expreso y 2/3 de leche bien caliente

CAFÉ LATTE
1/4 expreso y 3/4 leche bien caliente, vierta ambos en una taza al mismo tiempo

CAFÉ CON LECHE
1/2 expreso, 1/2 leche bien caliente

CHOCOLATE MOCA CALIENTE
Añada 2 onzas de café expreso a una taza de chocolate caliente

(PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

CAPUCHINO SAN FRANCISCO
Expreso, chocolate bien caliente, con brandy, crema y canela en la parte superior

CAFÉ IRLANDÉS
Expreso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

CAFÉ TUACA
Expreso, licor de Tuaca, crema batida en la parte superior

CAFÉ VIENA
Expreso, brandy, crema batida en la parte superior

CAFÉ TÍA MARÍA
Expreso, licor Tía María, espuma de leche en la parte superior

CAFÉ GRAND MARNIER
Expreso, licor Grand Marnier, crema batida y ralladura de naranja en la parte superior

CAFÉ MEXICANO
Expreso, Kahlua, Tequila, crema batida en la parte superior

CAFÉ ROMANO
Expreso, Brandy y unas gotitas de limón

SI REQUIERE SERVICIO, NO LO DEVUELVA APARATO A SU TIENDA

PARA OBTENER SERVICIO, LLAME AL 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

PARA AYUDARNOS A SERVIRLO MEJOR,

TENGA A LA MANO EL NÚMERO DE MODELO Y LA FECHA DE COMPRA.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTA APARATO A LA TIENDA.
Todas las reparaciones deben ser hechas por JARDEN o por un Centro de Servicio Autorizado Jarden.
Llámenos para obtener ayuda o por información sobre la ubicación del Centro de Servicio Autorizado de Jarden más cercano.

Agradecernos sus preguntas, comentarios o sugerencias.

Para enviarnos un mensaje por correo electrónico, visítenos en nuestro sitio en Internet www.mrcoffee.com

Descubra el secreto de preparar la taza de café perfecta. Usted también encontrará una sabrosa mezcla de recetas gastronómicas, consejos para anfitriones y la información más reciente acerca de los productos MR. COFFEE®

www.mrcoffee.com

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions (colectivamente "JCS"), garantiza por un periodo de un año desde la fecha de compra, que este producto no tendrá defectos de material ni mano de obra JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que tenga defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva de Sunbeam.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra inicial y no

es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de: uso negligente o mal uso del producto, uso de tensión o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, desarmado, reparación o alteración por un tercero que no sea JCS o un Centro de Servicio JCS autorizado. Asimismo, la garantía no cubre: actos de fuerza mayor tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, a la duración

de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, o imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de los daños emergentes de un hecho ilícito civil, incluidos negligencia, culpa grave o culpa por parte de JCS, sus representantes o empleados, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que

es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que

varíen de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio en garantía, llame al

1-800-672-6333 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio en garantía, llame al

1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions , bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, ubicada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, ubicada en 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.



CÓMO OBTENER EL SERVICIO BAJO GARANTÍA

Lleve el producto a un Centro de Servicio Autorizado Jarden. Usted puede obtener información sobre el Centro de Servicio Autorizado Jarden llamando al 1-800-672-6333.

NO ENVÍE ESTE PRODUCTO AL LUGAR EN DONDE FUE ADQUIRIDO.